



PT Forno
ES Horno

Manual de instruções 2
Manual de instrucciones 37

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register



Electrolux

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. INSTALAÇÃO.....	8
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	10
5. PAINEL DE COMANDOS.....	10
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	11
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	13
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	15
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	16
11. SUGESTÕES E DICAS.....	17
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	29
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	33
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	35

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.electrolux.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Não puxe o aparelho pelo puxador.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário de baixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm

Profundidade de encaixe do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho de baixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.

- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.

- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável) com detergentes.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as

- aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
 - As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
 - Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Luz interior



AVISO!
Risco de choque elétrico.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

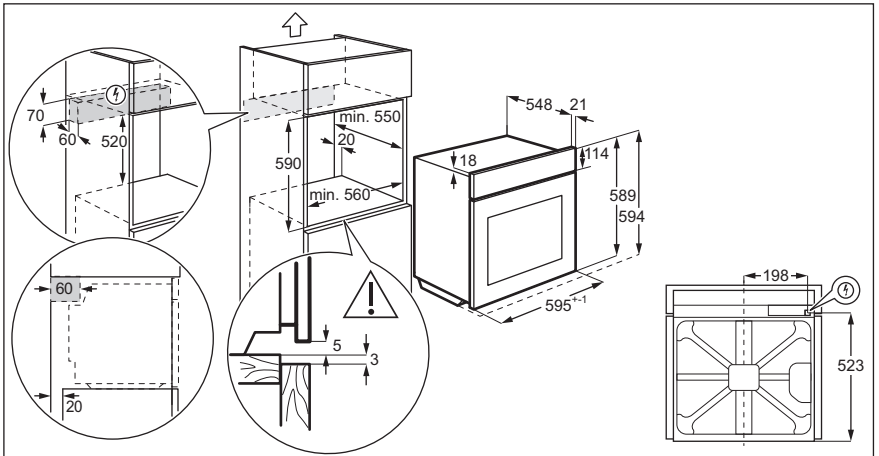
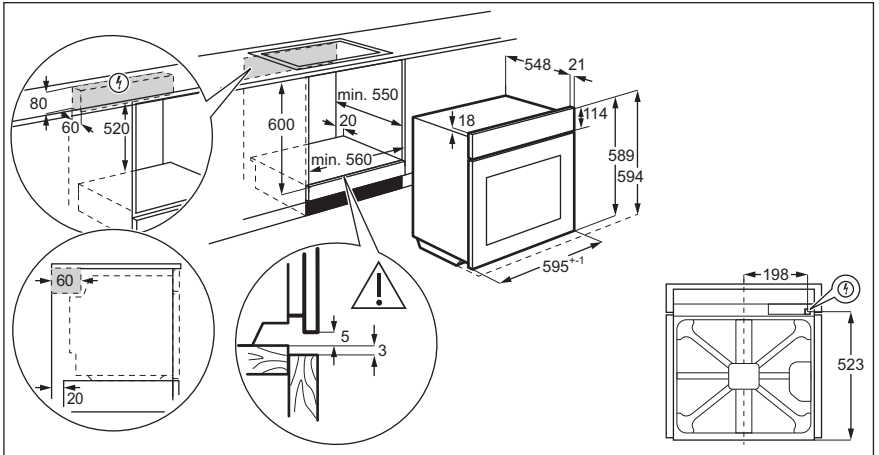
2.8 Eliminação



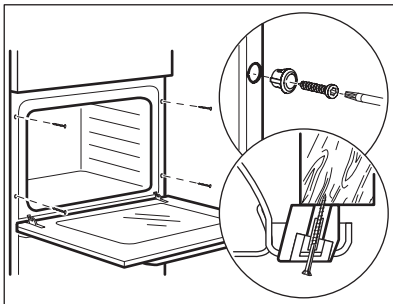
AVISO!
Risco de ferimentos ou asfíxia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3.1 Em construção

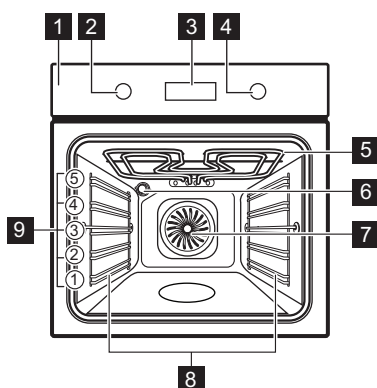


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de comando (para a temperatura)
- 5 Resistência
- 6 Lâmpada
- 7 Ventoinha
- 8 Apoio para prateleiras, amovível
- 9 Posições de prateleira

4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.

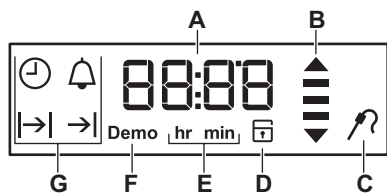
- **Tabuleiro para grelhar / assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.

5. PAINEL DE COMANDOS

5.1 Botões

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
—	MENOS	Para selecionar o tempo.
⌚	RELÓGIO	Para selecionar uma função de relógio.
+	MAIS	Para selecionar o tempo.

5.2 Visor



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de calor residual e aquecimento
- C. Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- D. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- E. Horas / minutos

F. Modo Demo (apenas alguns modelos)

G. Funções de relógio

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Para acertar a hora do dia, consulte o capítulo “Funções de relógio”.

6.1 Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.



Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

Volte a colocar os acessórios e os suportes removíveis da prateleira na sua posição inicial.

6.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

1. Definir a função . Definir a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Defina a função . Defina a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
5. Desligue o forno e deixe-o arrefecer. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!



Consulte os capítulos relativos à segurança.




7.1 Botões retráteis






Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

7.2 Funções de aquecimento

Função do forno	Aplicação
0 Posição Off (desligado)	O forno está desligado.

Função do forno	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Utilize uma temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função Aquecimento Convencional.
 Aquecimento Convencional	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.


Função do forno	Aplicação
 Ventilado com Resistência	<p>Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo “Sugestões e dicas”, Ventilado com Resistência. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte o capítulo “Eficiência energética”, Poupança de energia. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.</p>
 Grelhador Rápido	<p>Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.</p>
 Grelhador Ventilado	<p>Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.</p>

Função do forno	Aplicação
 Função Pizza	<p>Para cozer pizza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça.</p>
 Carne	<p>Para preparar assados muito tenros e suculentos.</p>
 Manter Quente	<p>Para manter os alimentos quentes.</p>
 Descongelar	<p>Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.</p>
 Pirólise	<p>Para ativar a limpeza pirolítica do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno.</p>

7.3 Selecionar uma função de aquecimento






1. Rode o botão das funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
 2. Rode o botão de comando para selecionar a temperatura.
- A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.
3. Para desligar o forno, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

7.4 Indicador de aquecimento

Se ligar uma função do forno, as barras no visor  acendem uma a uma para indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO




8.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 HORA DO DIA	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 FIM	Para definir quando o forno será desligado. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 ATRASO DE TEMPO	Combinação das funções DURAÇÃO e FIM.
 CONTA-MINUTOS	Utilizado para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.




Função de relógio	Aplicação
00:00 TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE	Se não selecionar qualquer outra função de relógio, o TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE indica automaticamente o tempo de funcionamento do forno. Ativa-se imediatamente quando o forno começa a aquecer. O Temporizador da Contagem Crescente não pode ser utilizado em conjunto com as funções: DURAÇÃO, FIM.

8.2 Acertar e alterar a hora



Quando o aparelho for ligado à corrente elétrica pela primeira vez, o visor apresenta **hr** e "12:00". "12" está intermitente.

1. Prima  ou  para acertar a hora.
2. Prima  para confirmar e definir os minutos.



O visor apresenta **min** e a hora definida. "00" está intermitente.

3. Prima  ou  para acertar os minutos.
4. Prima  para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta a nova hora.

Para alterar a hora do dia, prima  repetidamente até o indicador da hora do dia  ficar intermitente no visor.

8.3 Definir a função DURAÇÃO

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.

3. Prima \oplus ou \ominus para definir os minutos e depois as horas. Prima \odot para confirmar.

Quando o tempo de Duração terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e $\rightarrow|$ e o tempo definido ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

8.4 Definir a função FIM

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima \odot várias vezes até que $\rightarrow|$ fique intermitente.
3. Prima \oplus ou \ominus para definir as horas e depois os minutos. Prima \odot para confirmar.

À hora de Fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e $\rightarrow|$ e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

8.5 Definir a função ATRASO DE TEMPO

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima \odot várias vezes até que $\rightarrow|$ fique intermitente.
3. Prima \oplus ou \ominus para definir os minutos e depois as horas para o tempo da DURAÇÃO. Prima \odot para confirmar.

O visor apresenta $\rightarrow|$ intermitente.

4. Prima \oplus ou \ominus para definir as horas e depois os minutos para a hora de

FIM. Prima \odot para confirmar. O visor apresenta $\rightarrow| \rightarrow|$ e a temperatura definida.

O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM definida.

À hora de FIM definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e $\rightarrow|$ e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se.

5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

8.6 Regular o CONTA-MINUTOS

O Conta-Minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

1. Prima \odot várias vezes até que \triangle fique intermitente.
2. Prima \oplus ou \ominus para definir os segundos e depois os minutos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece **hr** intermitente no visor.
3. Defina as horas.
4. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
5. Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. "00:00" e \triangle ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para parar o sinal.

8.7 TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE

Para reinicializar o Temporizador da Contagem Crescente, mantenha premidos os botões \oplus e \ominus . O temporizador inicia uma nova contagem crescente.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

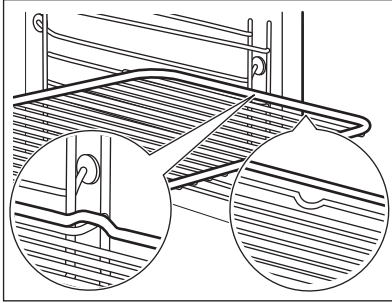


AVISO!
Consulte os capítulos
relativos à segurança.

9.1 Introduzir os acessórios

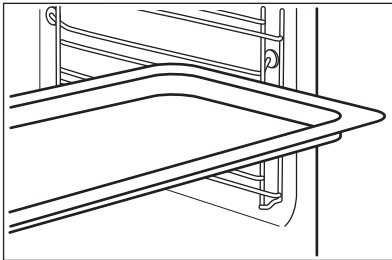
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



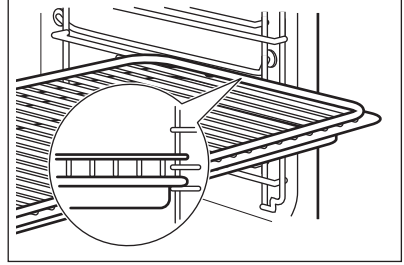
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para assar / tabuleiro para grelharem conjunto:

Introduza o tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras diretamente acima.



Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

9.2 Calhas telescópicas



Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

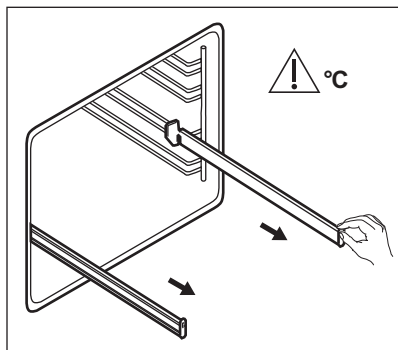
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



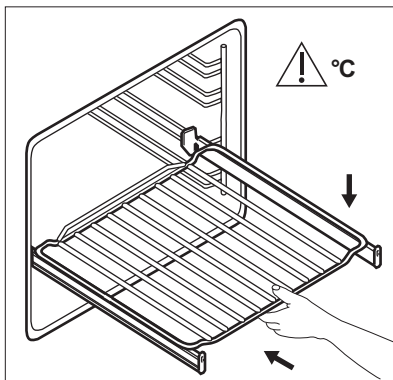
CUIDADO!

Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2. Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno.



Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Utilizar o Bloqueio para Crianças

Quando o Bloqueio para Crianças está ativo, não é possível ativar o forno acidentalmente.

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).
2. Prima continuamente e simultaneamente durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE e . A porta é bloqueada.

O visor apresenta o símbolo quando a função Pirólise estiver a funcionar.

Para desativar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

10.2 Indicador de calor residual

Quando desligar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual se a temperatura do forno for superior a 40 °C.

10.3 Desativação Automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de regulação.

(°C)	(h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Duração, Fim tempo.

10.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

10.5 Termôstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termôstato

de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

11. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor

e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia.

Cozer bolos

Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.









Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.









Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.









No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.









11.2 Cozer e assar

 BOLOS						
	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resis- tência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Receitas ba- tidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bo- lo
Massa amanteigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Forma de bo- lo
Cheesecake buttermilk	170	1	165	2	80 - 100	Forma de bo- lo, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tabuleiro pa- ra assar
Torta de compota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bo- lo, Ø 26 cm
Pão-de-ló	170	2	150	2	40 - 50	Forma de bo- lo, Ø 26 cm
Bolo-rei, pré- -aqueça o forno vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bo- lo, Ø 20 cm
Bolo de ameixa, pré- -aqueça o forno vazio	175	1	160	2	50 - 60	Forma retan- gular
Queques, pré-aqueça o forno vazio	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Tabuleiro pa- ra assar
Queques, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Tabuleiro pa- ra assar
Queques, três níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Tabuleiro pa- ra assar
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tabuleiro pa- ra assar
Biscoitos, dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Tabuleiro pa- ra assar

 BOLOS							
	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resis- tência Circ		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Biscoitos, três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Tabuleiro pa- ra assar	
Merengue	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro pa- ra assar	
Merengue, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro pa- ra assar	
Pãezinhos, pré-aqueça o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro pa- ra assar	
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro pa- ra assar	
Éclairs, dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro pa- ra assar	
Tartes	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bo- lo, Ø 20 cm	
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bo- lo, Ø 24 cm	








Pré-aqueça o forno vazio.

 PÃO E PIZZA							
	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resis- tência Circ		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)				
Pão branco, 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-	

 PÃO E PIZZA						
	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 - 45	Forma retangular
Pãezinhos, 6 - 8 pãezinhos	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Tabuleiro para assar
Pizza massa fina	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar






Pré-aqueça o forno vazio.








Utilize uma forma de bolo.

 FLANS						
	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Empadas, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 - 50	
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 - 60	
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Utilize a segunda posição de prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

 CARNE			
	Aquecimento Convencional	Ventilado + Resistência Circ	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Carne De Vaca	200	190	50 - 70
Lombo de porco	180	180	90 - 120
Vitela	190	175	90 - 120
Carne assada, mal passada	210	200	50 - 60
Carne assada, média	210	200	60 - 70
Carne assada, bem passada	210	200	70 - 75

 CARNE					
	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pá de porco, com coura- to	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unida- des	180	2	160	2	100 - 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 - 130
Frango inteiro	220	2	200	2	70 - 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 - 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 - 150
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coelho, cortado em peda- ços	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada em peda- ços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

Utilize a segunda posição de prateleira.






 PEIXE			
	Aquecimento Convencional	Ventilado + Resistência Circ	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

11.3 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição de prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.





 GRELHADOR			
	 (kg)	 (min.) 1.º lado	 (min.) 2.º lado
	Bifes do lombo, 4 unidades	0,8	12 - 15
Bife de vaca, 4 unidades	0,6	10 - 12	6 - 8
Salgados, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeleta de porco, 4 unidades	0,6	12 - 16	12 - 14
1/2 Frango, 2	1	30 - 35	25 - 30
Espetadas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango, 4 unidades	0,4	12 - 15	12 - 14
Hambúrgueres, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de peixe, 4 unidades	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandes tostadas, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.4 Grelhador Ventilado





Pré-aqueça o forno vazio.





Utilize a primeira ou a segunda posição de prateleira.





Para calcular o tempo de assar, multiplique o tempo indicado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura da carne.





 VACA			
	 (°C)	 (min.)	
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6	
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8	
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10	

 PORCO			
	 (°C)	 (min.)	
Pá / Cachaço / Fiambre, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Costeletas / Entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 VITELA			
	 (°C)	 (min.)	
Vitela assada, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Mão de vitela, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 BORREGO			
	 (°C)	 (min.)	
Perna de borrego / Borrego assado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 AVES			
	 (°C)	 (min.)	
Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50	
1/2 Frango, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50	
Frango, galinha, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 PEIXE (COM VAPOR)			
	 (°C)	 (min.)	
Peixe, inteiro (até 1Kg), 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.5 Descongelo

	 (kg)	 Tempo de descongela- ção (min.)	 Tempo extra de descongelação (min.)	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0,5	90 - 120		
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1,4	60	60	-




11.6 Desidratar - Ventilado + Resistência Circ

Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.



Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.




Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição de prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e a quarta posições de prateleira.

 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3


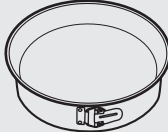

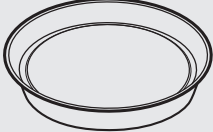
Regule a temperatura para 60 - 70 °C.

 FRUTA	
	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8

 FRUTA	
	 (h)
Peras	6 - 9






11.7 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados






Utilize formas e recipientes escuros e não refletora. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletora.






			
Tabuleiro de pizza	Assadeira	Formas pequenas	Forma de base de flan
Escura, não refletora 28 cm de diâmetro	Escura, não refletora 26 cm de diâmetro	Cerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escura, não refletora 28 cm de diâmetro

11.8 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15






		 (°C)		 (min.)
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unida- des	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em gre- lha	180	2	15 - 25
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na pra- teleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfa- da, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de amêndoa, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria sal- gada, 20 unida- des	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	180	2	25 - 30








		 (°C)		 (min.)
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escal-fados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

11.9 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-

						
			(°C)	(min.)		
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Aquecimento Convencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

				 (°C)	 (min.)	
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza



Produtos de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.

Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.



Utilização diária

Limpe a cavidade do forno após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode causar um incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhar.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, ligue o forno pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça.

12.2 Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

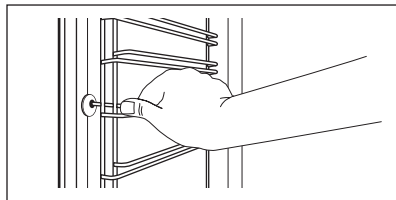
12.3 Como remover: apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.

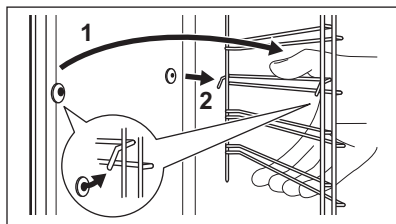


CUIDADO!
Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

1. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



2. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.



Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.

12.4 Pirólise



CUIDADO!
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.



Não inicie a Pirólise se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Em alguns modelos, o visor apresenta "C3" quando este erro ocorre.



AVISO!
O forno aquece muito. Existe o risco de queimaduras.




CUIDADO!
Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto a função Pirólise estiver activa. Isso pode danificar o aparelho.

1. Limpe a cavidade com um pano macio e húmido.
2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Selecciona a função Pirólise. Consulte o capítulo "Utilização diária", secção "Funções do forno".
4. Quando piscar, prima ou para definir a duração da pirólise:

Opção	Descrição
P1	Limpeza ligeira. Duração: 1 h.
P2	Limpeza normal. Duração: 1 h 30 min.

Prima ou rode o botão da temperatura para iniciar a pirólise. Pode utilizar a função FIM para atrasar o início da limpeza.



Durante a pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

5. Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta é trancada. O visor apresenta  e as barras do indicador de calor até a porta ser desbloqueada. Para parar a pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).
6. Quando a pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.
7. Quando o forno arrefecer, a porta será desbloqueada.

12.5 Aviso de limpeza


Para lhe lembrar que é necessário efetuar uma pirólise, a indicação PYR aparece intermitente no visor durante 10 segundos após cada ativação e cada desativação do forno.


O aviso de limpeza apaga-se:

- após a conclusão da pirólise.
- se premir  e  ao mesmo tempo enquanto PYR estiver intermitente no visor.

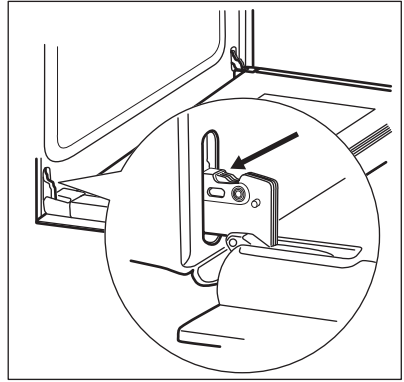
12.6 Retirar e instalar a porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia toda a secção de instruções “Retirar e instalar a porta” antes de retirar os painéis de vidro.

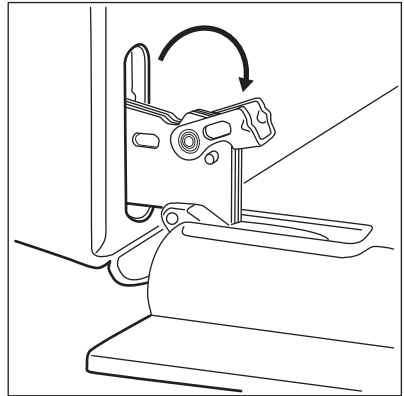
 A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.

 **CUIDADO!**
Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

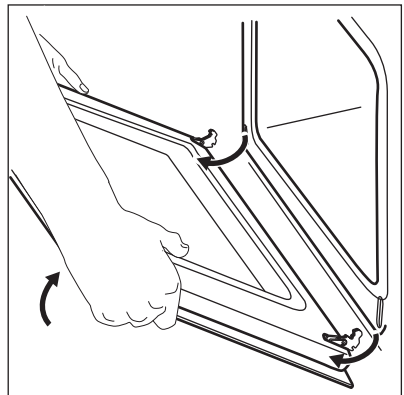
1. Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças.



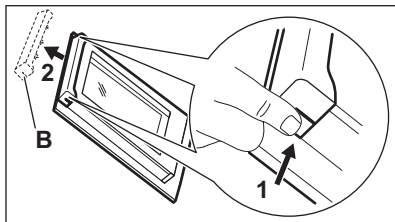
2. Levante e rode totalmente as alavancas nas duas dobradiças.



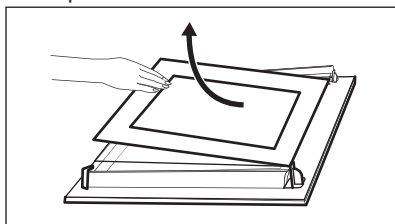
3. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



- Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
- Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



- Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
- Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

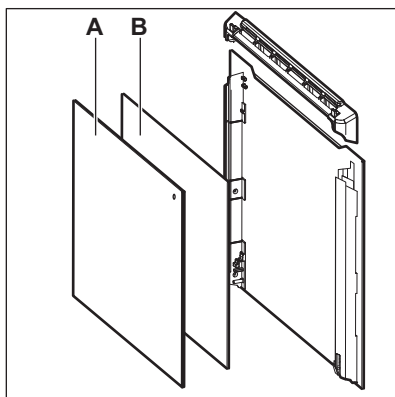


- Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os painéis de vidro na máquina de lavar loiça.

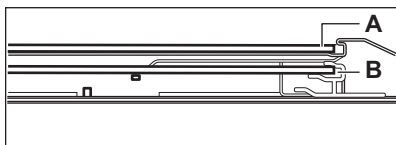
Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correta. Preste atenção ao símbolo / à impressão no lado do painel de vidro. Os painéis de vidro são diferentes para facilitar a desmontagem e a montagem.

O friso da porta emite um clique ao ser bem instalado.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente no respetivo local.



12.7 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

- Desligue o forno. Espere até que o forno esteja frio.
- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Coloque um pano no fundo da cavidade.



CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Lâmpada posterior

- Rode a tampa de vidro da lâmpada para a remover.
- Limpe a tampa de vidro.
- Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
- Instale a tampa de vidro.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!
Consulte os capítulos
relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Ative o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática foi acionada.	Consulte “Desativação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativo.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta “C3”.	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche totalmente a porta.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Não fechou totalmente a porta. • O bloqueio da porta está avariado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Feche totalmente a porta. • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta " Demo ".	O modo Demo está ativado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desactive o forno. 2. Mantenha premido o botão \oplus. 3. O primeiro dígito do visor e o indicador Demo começam a piscar. 4. Introduza o código 2468 premindo os botões \oplus ou \ominus para alterar os valores e prima \odot para confirmar. 5. O dígito seguinte começa a piscar. 6. O modo Demo é desactivado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.
O visor apresenta "12.00".	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio.

13.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOF4P74X 949498126
Índice de eficiência energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	31.7 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.

Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

14.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno

muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de aquecimento que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desativadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a

temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes


Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.


Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	38
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	40
3. INSTALACIÓN.....	43
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	45
5. PANEL DE MANDOS.....	45
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	46
7. USO DIARIO.....	46
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	48
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	49
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	51
11. CONSEJOS.....	51
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	63
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	67
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	69

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com




Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente informaci3n a mano: Modelo, PNC, N3mero de serie.

La informaci3n se puede encontrar en la placa de caracter3sticas.

 Advertencia / Precauci3n-Informaci3n sobre seguridad

 Informaci3n general y consejos

 Informaci3n sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm

Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse

de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.

- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (si procede) con detergentes.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica.
El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos piroclíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza piroclítica

y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.

- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato

es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

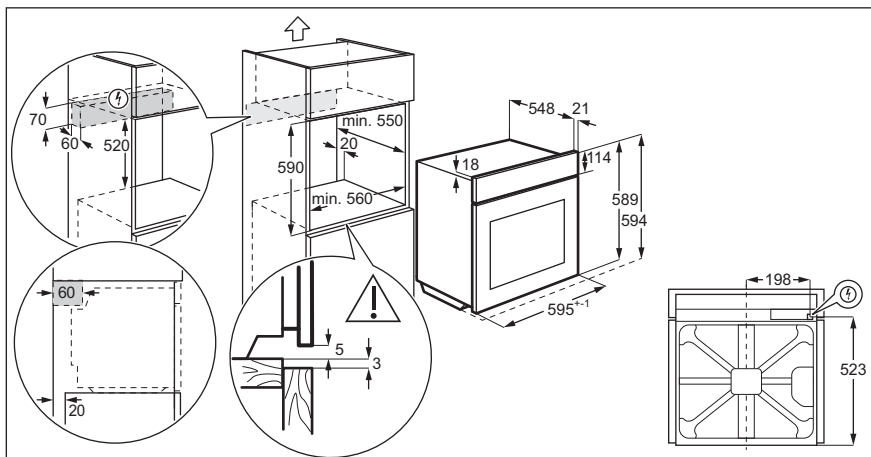
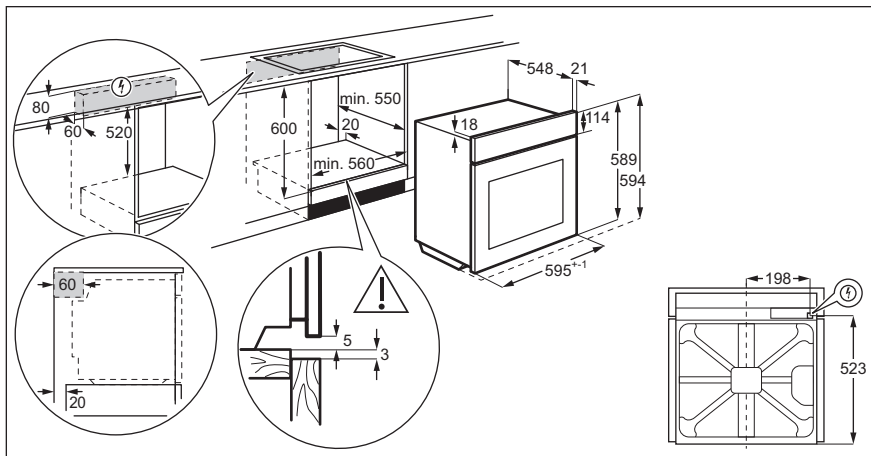
3. INSTALACIÓN



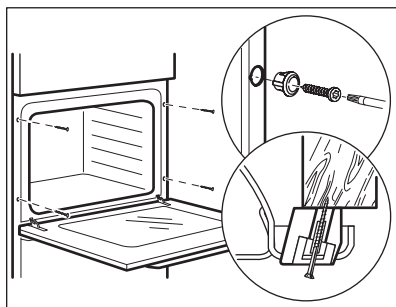
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

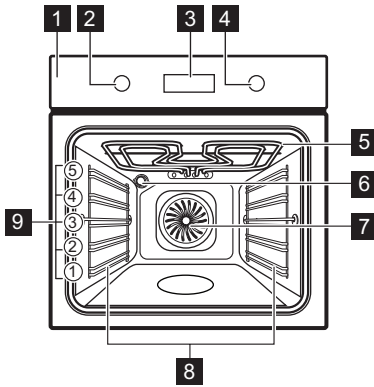


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción general



- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de en control (de la temperatura)
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Carril de apoyo, extraíble
- 9** Posiciones de los estantes

4.2 Accesorios

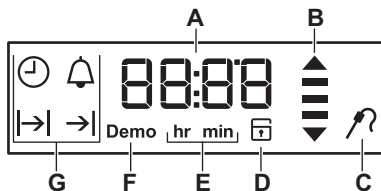
- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

5. PANEL DE MANDOS

5.1 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar el tiempo.
🕒	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar el tiempo.

5.2 Pantalla



- A.** Temporizador/Temperatura
- B.** Indicador de calor residual y calentamiento
- C.** Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- D.** Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- E.** Horas / minutos
- F.** modo de demostración (solo los modelos seleccionados)

G. Funciones de reloj

6. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

6.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

6.2 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

1. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!



Consulte los capítulos sobre seguridad.




7.1 Mandos escamoteables






Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

7.2 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.

Función del horno	Aplicación
 Cocción vent. + resistencia	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Bóveda + calor inferior.
 Bóveda + calor inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.


Función del horno	Aplicación
 <p data-bbox="181 258 322 335">Horneado húmedo + ventil.</p>	<p data-bbox="333 199 576 1145">Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia de cocción puede reducirse. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético. Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.</p>
 <p data-bbox="192 1216 311 1244">Grill Rápido</p>	<p data-bbox="333 1157 576 1265">Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p data-bbox="199 1335 304 1364">Grill Turbo</p>	<p data-bbox="333 1276 576 1401">Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.</p>

Función del horno	Aplicación
 <p data-bbox="640 258 770 311">Función PIZZA</p>	<p data-bbox="781 199 1039 311">Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente</p>
 <p data-bbox="677 389 733 418">carne</p>	<p data-bbox="781 330 1039 383">Para preparar asados muy tiernos y jugosos.</p>
 <p data-bbox="640 493 770 545">Mantener caliente</p>	<p data-bbox="781 434 1039 486">Para mantener calientes los alimentos.</p>
 <p data-bbox="640 624 770 652">Descongelar</p>	<p data-bbox="781 564 1039 746">Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <p data-bbox="666 817 748 845">Pirólisis</p>	<p data-bbox="781 758 1039 888">Para activar la limpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.</p>

7.3 Ajuste de una función de cocción






1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
 2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
- La luz se enciende cuando el horno está funcionando.
3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

7.4 Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.


8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj


Función de reloj	Aplicación
 HORA AC-TUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.
00:00 TIEMPO DE COCCIÓN	Si no ajusta otra función del reloj, TIEMPO DE COCCIÓN supervisa automáticamente el tiempo que funciona el horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse. El Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: DURACIÓN, FIN.

8.2 Ajuste y modificación de la hora



Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y "12:00". "12" parpadea.

1. Pulse \pm o — para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y ajustar los minutos.




La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "00" parpadea.

3. Pulse \pm o — para ajustar los minutos.
4. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.


La pantalla muestra la nueva hora.

Para cambiar la hora actual, pulse repetidamente  hasta que parpadee el indicador  de la función de hora en la pantalla.

8.3 Ajuste de la función de DURACIÓN



1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse \pm o — para ajustar los minutos y después las horas. Pulse  para confirmar.

Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2

minutos.  y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

8.4 Ajuste de la función de FIN

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

3. Pulse \oplus o \ominus para ajustar las horas y después los minutos. Pulse \odot para confirmar.

A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y $\rightarrow|$ y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

8.5 Ajuste de la función TIEMPO DE RETARDO

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse \odot repetidamente hasta que $| \rightarrow |$ empiece a parpadear.
3. Pulse \oplus o \ominus para ajustar los minutos y después las horas del tiempo de DURACIÓN. Pulse \odot para confirmar.

La pantalla muestra $\rightarrow|$ parpadeando.

4. Pulse \oplus o \ominus para ajustar las horas y después los minutos de la hora de FIN. Pulse \odot para confirmar. La pantalla muestra $| \rightarrow | \rightarrow |$ y la temperatura ajustada.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.

A la hora de FIN programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y

$\rightarrow|$ y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga.

5. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
6. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

8.6 Ajuste del AVISADOR

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

1. Pulse \odot repetidamente hasta que \odot empiece a parpadear.
2. Pulse \oplus o \ominus para ajustar las horas y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.
4. El AVISADOR empieza automáticamente después de 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y \odot parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

8.7 TIEMPO DE COCCIÓN

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada

\oplus y \ominus . Se inicia de nuevo el contador.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



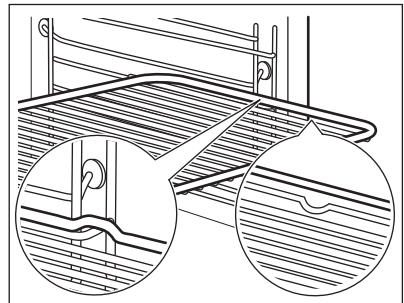
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de los accesorios

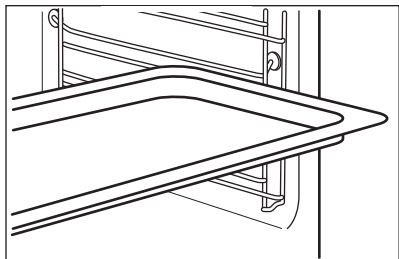
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



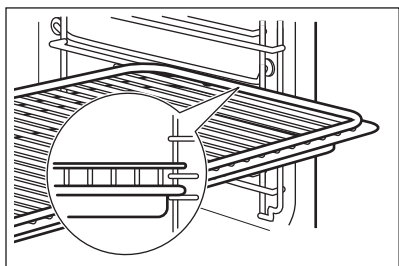
Bandeja/ Bandeja honda:

Posicione la bandeja /bandeja honda entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:

Posicione la bandeja /bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

9.2 Carriles telescópicos



Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

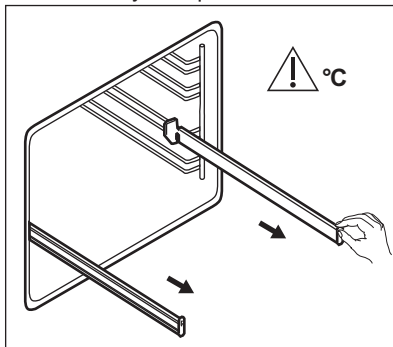
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



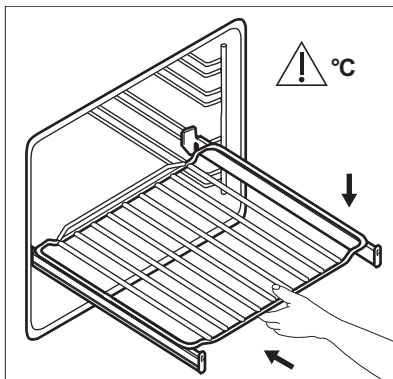
PRECAUCIÓN!

No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.






Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.


1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. SAFE y  aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.

 El símbolo  aparece en pantalla también mientras se realiza la función de pirólisis.



Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

10.2 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C.

10.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva automáticamente transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no se aplica a las siguientes funciones: Luz, Duración, Hora de fin.


10.4 Ventilador de enfriamiento


Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10.5 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

11. CONSEJOS

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

 La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

Repostería

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.









Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.









Tiempos de cocción









Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.









11.2 Horneado y asado









 REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pastel
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pastel
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	Molde de pastel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pastel, Ø 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	Molde de pastel, Ø 26 cm

 REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tronco de Navidad, precaliente el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas, precaliente el horno vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde para pan
Muffins, precaliente el horno vacío	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bandeja
Muffins, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	Bandeja
Muffins, tres niveles, precaliente el horno vacío	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	Bandeja
Galletas	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bandeja
Galletas, dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	Bandeja
Galletas, tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	Bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja








 REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm

Precaliente el horno vacío.







 PAN Y PIZZA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan
Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja / Bandeja honda








 PAN Y PIZZA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja

Precaliente el horno vacío.
Use el molde de repostería.






 FLANES						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pudin de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50	
Pudin de verduras, no se necesita precalentar	200	2	175	2	45 - 60	
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Use el segundo nivel.
Utilice la parrilla.

 CARNE				
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia	 (min)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Carne de res	200	190		50 - 70
Cerdo	180	180		90 - 120
Tenera	190	175		90 - 120
Rosbif poco hecho	210	200		50 - 60
Rosbif en su punto	210	200		60 - 70
Rosbif muy hecho	210	200		70 - 75

 CARNE					
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Paletilla de cerdo, con corteza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120

Use el segundo nivel.






 PESCADO			
	Bóveda + calor inferior	Cocción ventil. + resistencia	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados	190	175	40 - 55
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

11.3 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.





 GRILL			
	 (kg)	 (min) 1ª cara	 (min) 2ª cara
	Filetes de solomillo, 4 piezas	0.8	12 - 15
Bistec de vaca, 4 piezas	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.4 Grill Turbo





Precaliente el horno vacío.





Use el primer o el segundo nivel.





Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

 VACUNO		
	 (°C)	 (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10

 CERDO		
	 (°C)	 (min)
Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120






 TERNERA		
	 (°C)	 (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 CORDERO		
	 (°C)	 (min)
Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Silla de cordero, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 AVES		
	 (°C)	 (min)
Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PESCADO (AL VAPOR)		
	 (°C)	 (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Descongelar

	 (kg)	 Tiempo de descongelación (min)	 Tiempo de descongelación posterior (minutos)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Pasteles	1.4	60	60	-





11.6 Secado - Cocción ventil. + resistencia

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.




Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

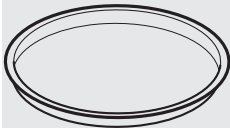
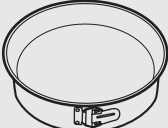


	VERDURAS	
	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

 FRUTA	
	 (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9






11.7 Horneado húmedo + ventil. accesorios recomendados





Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza	Bandeja de hornear	Ramekines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

11.8 Horneado húmedo + ventil.








Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

11.9 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Bóveda + calor inferior	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Bóveda + calor inferior	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Bóveda + calor inferior	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.

				 (°C)	 (min)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Bóveda + calor inferior	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos.



Uso diario

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

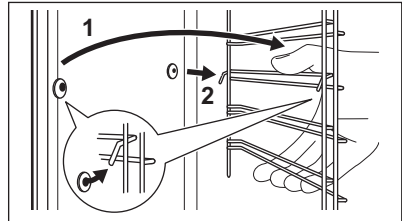
Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas.

12.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.

12.3 Cómo quitar: carriles de apoyo

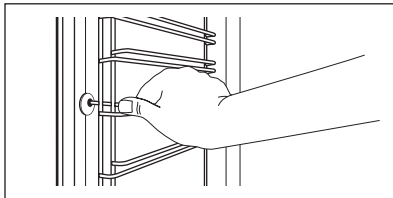
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .



PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los carriles de apoyo.

1. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y extráigalo.

12.4 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.



ADVERTENCIA!

El horno se calienta mucho. Corre el riesgo de quemarse.



PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función Pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Limpie el interior con un paño suave mojado.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte el capítulo "Uso diario", "Funciones del horno".
4. Cuando parpadee, pulse o para ajustar la duración de la pirólisis:

Opciones	Descripción
P1	Limpieza ligera. Duración: 1 h.
P2	Limpieza normal. Duración: 1 hora 30 minutos.

Pulse o gire el mando de temperatura para iniciar la pirólisis. Puede utilizar la función FIN para retrasar el inicio de la limpieza. Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

5. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea. Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.
6. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
7. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

12.5 Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, PYR parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del horno.



El aviso de limpieza se apaga:

- cuando termina la pirólisis.
- si pulsa y al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

12.6 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



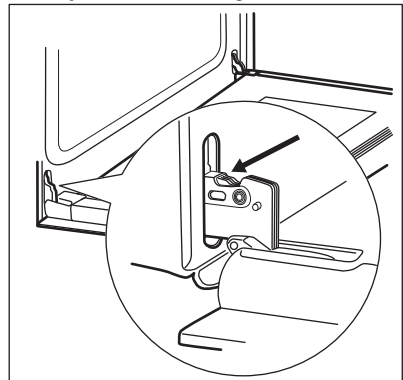
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



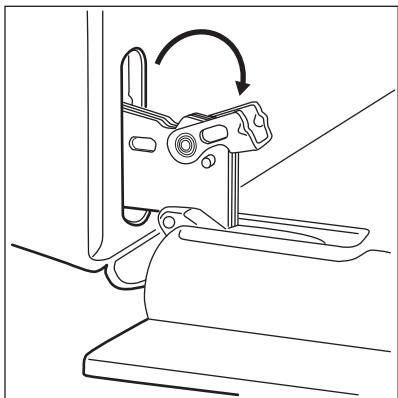
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

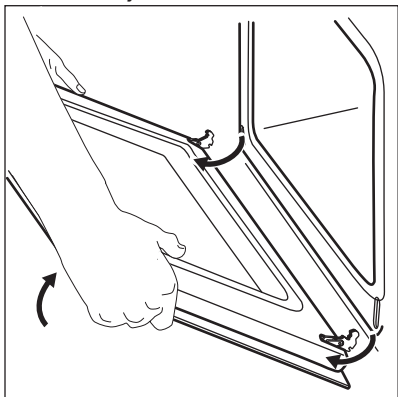
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



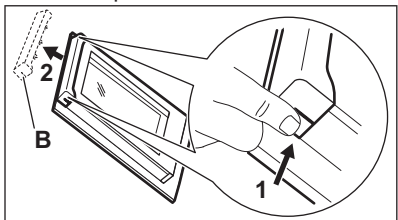
2. Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.



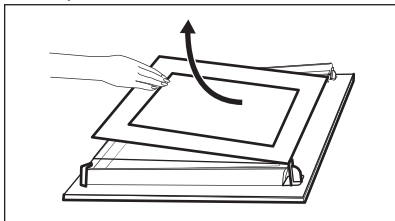
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
5. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



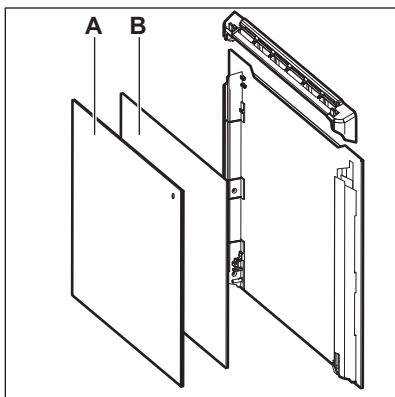
6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se deslice completamente fuera de los soportes.



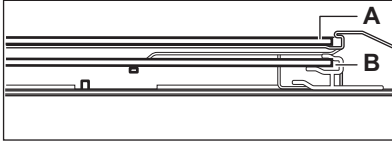
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas. Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.



PRECAUCIÓN!

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

12.7 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termostabilizada hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
En la pantalla aparece "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • No ha cerrado completamente la puerta. • El cierre de la puerta está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre completamente la puerta. • Apague el horno con el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo" .	El modo de demostración está activado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el horno. 2. Mantenga pulsada la tecla +. 3. El primer dígito de la pantalla y el indicador Demo empiezan a parpadear. 4. Introduzca el código 2468 presionando las teclas + o - para cambiar los valores y presione ⏻ para confirmar. 5. El siguiente dígito empieza a parpadear. 6. El modo Demo se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la

placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOF4P74X 949498126
Índice de eficiencia energética	81.2

Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	31.7 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014. Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B. Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

14.2 Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el horno funciona. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.


Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



867359231-A-472019

